

● Hôtel-restaurant WEEK-END

La Bastide de Tourtour

L'archétype de la quiétude

Chaque année en cette fin d'automne, le Haut-Var et son marché aux truffes d'Aups font parler d'eux. La capitale varoise du diamant noir peut servir également de prétexte à la découverte de tous ces jolis villages environnants, Tourtour, par exemple, où vous pouvez poser vos valises à "La Bastide de Tourtour", point de départ idéal pour rayonner dans la région.

Cet hôtel**** de charme et restaurant, vient justement de se parer d'un nouveau mobilier Louis XVI pour le salon Venise et le bar, quant au restaurant exclusivement réservé aux non fumeurs, avec ses nouveaux fauteuils et ses tables rondes, il faudra désormais l'appeler "L'Empreinte". Quant aux prochains investissements, prévus à l'horizon 2007, ils vont concerner la réorganisation du sous-sol, avec la réalisation d'un spa, d'un sauna, d'un hammam et d'une piscine intérieure.

Pour commencer la soirée, attardez vous au bar et sirotez un verre de "Douceur d'automne", le nouveau vin blanc, 100 % sémillon, du Château Roubine. Pour votre dîner, le chef Stéphane Martinot, ancien second de Gérard Vié au Trianon Palace à Versailles, vous propose ses classiques, huit plats servis uniquement à la carte, par exemple, une "terrinerie de foie gras de canard, pain d'épice poêlé, confit d'oignons et jus siropeux aux framboises" (25€), une "fricassée de girolles et de pleurotes" (23€ en entrée ou 28€ en plat), un "mignon de veau vapeur, pomme purée fondante, sauce aux câpres et aux cornichons, sel de Guérande" (31€) ou des "ris de veau braisés aux asperges vertes, jus de viande" (31€). Soit vous optez pour le menu carte à 43€ (avec 1 entrée) ou 49€ (avec 2 entrées) où suivant votre goût personnel, vous hésitez entre "la soupe de favouilles, crème au poivre des tropiques" ou "le tartare de saumon et concassée de tomates, duo d'huiles à la coriandre et au curry", puis entre "les supions en cocotte, riz sauvage et sauce au champagne" (servis dans une ravissante petite cocotte Staub posée sur un carreau de céramique de Salernes de Pierre Basset) et "le risotto crémeux au parmesan", ensuite entre "la selle d'agneau farcie aux pignons et basilic, couscous d'amandes grillées, pomme purée fondante à l'huile d'olive" ou "le cabillaud rôti sur peau, pommes rôties, huile de noisettes" (notre photo) et enfin entre "la crème au mascarpone et aux framboises, brochette de fruits frais" et "le sorbet moelleux aux framboises, crème fouettée et sabayon gratiné à la vanille, avec son duo de madeleines fraîches"...

Pour accompagner ce repas, le sommelier Joël Feuillerat, et sa faconde intarissable, vous aura certainement convaincu de goûter la "cuvée vieilles vignes Comtesse de Saint-Martin 2001" du Château Saint-Martin, cru classé Côtes de Provence !
Le lendemain matin, après une bonne nuit réparatrice, vous prendrez, dans votre chambre, votre copieux petit déjeuner (simple 14€, continental 17€), face à l'immensité du paysage, qui s'étale de l'Estérel à Aix-en-Provence. ♦
• "La Bastide de Tourtour". Tél. (0)4 98 10 54 20. Restaurant "L'Empreinte" Menu du marché du chef à 27,50€. Menu carte à 43€ et 49€. Chambres en demi-pension de 250€ à 310€ la nuit, pour deux personnes, suivant la catégorie et la vue (basse saison).

PHOTOS GÉRARD BERNAR



● Édition NOUVEAUTÉS

bar à soupes

Soupes à gogo

On imagine pas le nombre de soupes que l'on peut réaliser. Avec de bons produits, une cocotte, un mixeur et un peu d'imagination, l'auteur

nous offre près de 90 recettes, fumantes ou froides. ♦

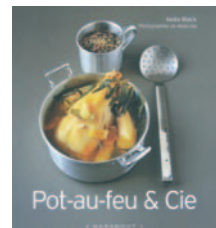
• "Bar à soupes"

par Anne-Catherine Bley

Éditions Marabout.

160 pages. 15,90€.

...



Plats d'hiver

Viande, bouillon, légumes, condiments, os à moelle, riz, nouilles, ce plat complet est le compagnon idéal des soirées frisquettes. Trente recettes pour vous réchauffer. ♦

• "Pot-au-feu & Cie"

par Keda Black

Éditions Marabout.

64 pages. 7,90€.

...



L'ÉQUIPE Pascal Loddo, directeur • Stéphane Martinot, chef de cuisine • Emmanuel Beuvelet, maître d'hôtel • Joël Feuillerat, sommelier •

● Disciples d'Escoffier ACTUALITÉS

Présidence de "Pays France"

Au cours du conseil magistral du 4 novembre dernier, les présidents ou les représentants des délégations des 10 régions françaises, ont élu le président et le vice-président du "Pays France". Après un débat en concile des présidents, animé par le secrétaire de séance David Terbeche, le plébiscite, à main levée, s'est porté sur Pierre Le Patezour (vice-président Normandie Grand Ouest), pour le poste de président et Raymond Macario (président Var Alpes du Sud), pour la fonction de vice-président. Les deux nouveaux heureux élus ont été chaleureusement applaudis par l'ensemble des participants du conseil magistral de l'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier.



Pierre Le Patezour

Suite au développement fulgurant sur l'international et à la consolidation des groupements de l'Hexagone, cette élection va permettre aux 10 régions françaises d'être représentées par le président "Pays de France", lors de notre prochaine assemblée générale, le 21 octobre 2006, à égalité avec chaque pays d'Europe et du Monde, tous unis sous la bannière de notre grand maître Auguste Escoffier "Roi des cuisiniers, cuisinier des Rois". ♦ BERNARD-LOUIS JAUNET

INFOS Dimanche 11 décembre messe pour la saint Fortunat à 18h à l'église saint Pierre d'Arène à Nice, où tous les cuisiniers de Nice et de la région sont attendus.

• Bernard-Louis Jaunet, secrétariat de l'Ordre international

Tél. (0)6 07 57 00 76.

disciplesescoffier@libertysurf.fr - <http://www.disciples-escoffier.com>

● Produit PACKAGING

Fernando Pensato Un habit pour les fêtes

À l'instar de nombreux produits festifs, Fernando Pensato, a habillé spécialement pour les fêtes de fin d'année, son huile d'olive vierge extra et son vinaigre balsamique de Modena, et propose une série limitée de bouteilles, au style poétique et raffiné. Une idée originale qui renforcera sa notoriété et mettra en valeur par son élégance, des produits plébiscités par de nombreux chefs de cuisine, pour ses remarquables qualités gustatives. ♦

PHOTO X DR



• Pensato & Cie.

Tél +377 97 77 34 34

Sucrées-salées

Toutes les occasions sont bonnes pour faire des tartes. Plus souvent rondes, elles épousent aujourd'hui des formes carrées, rectangulaires et se font appelées également par d'autres noms, quiche, tourte, pizza, calzone, pissaladière, flamme-küche... Une centaine de recettes, de la classique quiche lorraine à l'élaborée tourte au poulet et au citron confit, vous aideront à mettre la main à la pâte. ♦

• "Tartes maison"

par Delphine de Montalier

Éditions Marabout.

160 pages. 15,90€.

...